



POTRO DE PIEDRA

Family Reserve CABERNET SAUVIGNON E CABERNET FRANC



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

398

750 ml

EAN 13: 7802940006028

DUN 14: 57802940006023

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 2 unidades: 5 kg

Caixa: 25 x 25 x 35 cm

Garrafa: 9,5 x 9,5 x 31 cm

Pallet: 10 x 4 = 40 caixas



TERROIR

Sagrada Família - Valle do Curicó
Chile

SOLO

Profundo, com textura franco-argilosa com granito coluvial devido à erosão das colinas. Esses solos retêm de maneira excelente a água e os nutrientes necessários para a vide.

TIPO DE UVA

85% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc

CLIMA

Temperado, moderadamente quente, com um regime mediterrâneo de chuvas. Dias de verão moderadamente quentes influenciados pela Cordilheira da Costa.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Latada.

COLHEITA

Manual com seleção no vinhedo, na metade de abril.

FERMENTAÇÃO

Co-fermentação do Cabernet Sauvignon com o Cabernet Franc. Vinificação tradicional bordalesa, com temperatura de fermentação entre 25 e 28°C e uma maceração total de aproximadamente um mês.

GUARDA

Envelhecimento em barris de carvalho francês 50% novos e 50% de um ano, por 18 a 24 meses conforme as safras.



VISUAL

Cor vermelha escura intensa.



AROMAS

Frutas negras, morango, cedro, figo seco, bosque e torrefação.



PALADAR

Vinho de boca ampla, textura cremosa com um final prolongado e estruturado, no qual ressaltam notas de bosque e ameixa seca.



GASTRONOMIA

Carnes vermelhas e brancas.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

CONDIÇÕES DE GUARDA

- Temperatura: 8°C a 20°C
- Umidade: 65 a 75%
- Sem luz direta na garrafa
- Mínimo 10 anos de conservação horizontal